



fotonaturural.com

LA MATANZA RURAL DEL CERDO Y SU ELABORACIÓN CASERA: CARNE Y EMBUTIDOS

Objetivos

Dar a conocer la tradición rural tan fuertemente implantada en el pasado de nuestros pueblos proponiendo realizar las actividades más significativas de esta tradición, elaborando los productos propios de la matanza familiar del cerdo, así como la fiesta que la rodea.

Destinatarios

Dirigido a todas las personas adultas, padres, educadores y jóvenes ávidos de aprender y vivir una vida más satisfactoria con todos los sentidos y valores. Pueblos, casas de campo. Habitantes del medio rural. Producir y transformar productos artesanos y sostenibles para la venta y comercialización de cárnicos de alta calidad en el municipio contemplando también su externalización en todo su potencial. Hostelería, cocina. Docentes, turismo...

Temario

Se puede adaptar a las necesidades del cliente estando disponibles versiones reducidas y extendidas de los mismos. Disponemos de taller móvil, tanto práctico como teórico.

1. Introducción
2. La celebración de la matanza
3. Seguridad e higiene. El local y los útiles
4. El sacrificio de los animales. La sangría, faenado, eviscerado, inspección vete y oreo
5. Despiece de la canal: los mejores cortes frescos para cocinar
6. Las tripas y su preparación. Especies y condimentos. Tipos de salmueras y salazón
7. El picado, amasado, embutido atado y oreo
8. La manteca y su elaboración
9. Adobos frescos
10. Embutidos frescos
11. Embutidos curados
12. Embutidos cocidos y escaldados
13. Productos cocidos, patés, gelatinas y conservas
14. Productos cárnicos salados para fresco y curado
15. Conservación, presentación y disfrute de los productos

Alto porcentaje de práctica en aula